



2021 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Purpurrot und betörende Aromavielfalt. Im Gaumen finden sich würzige Komponente und reife Tannine.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave Biber
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1322621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.